
MAKARON W ZUPIE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1038 razy.

Kuchnia chińska

25 dag makaronu domowego lub 15 dag spaghetti

6 ugotowanych pieczarek, pokrajanych w plasterki

4 szklanki wywaru I lub rosółu z kury

1 kotlet schabowy

3 łyżki oleju

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

1-2 łyżki sosu sojowego

2 cebule dymki (szczypior)

Przyprawy:

1 łyżeczka sosu sojowego

sól i pieprz

2 łyżeczki oleju

Makaron ugotować . Wywar lub rosół wlać do garnka, postawić na dużym gazie, doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć płomień, trzymać na średnim ogniu. Kostkę odkroić , włożyć do wywaru. Mięso pokrajać w cienkie paseczki, wymieszać z przyprawami. 2 łyżki oleju rozgrzać na patelni, dodać mięso, mieszając smażyć 1 1/2 min na dużym ogniu, włożyć grzyby, zmniejszyć gaz, dusić 2 min na małym ogniu. Przełożyć do miski. Łyżkę oleju wymieszać z makaronem, podgrzewać na patelni na łyżce oleju, trzymać na dużym ogniu przez 30 sek mieszając kilkakrotnie, odstawić . Makaron przełożyć do miseczek lub do głębokich talerzy, pokropić sosem sojowym, na wierzch położyć 1-2 łyżki mięsa z pieczarkami, zalać gorącą zupą, posypać grubo posiekanym szczypiorem. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD